

# BERTANI®



## AMARONE DELLA VALPANTENA

Amarone della Valpolicella Valpantena Docg

*Modernamente tipico.*

*La versione giovane dell'Amarone di Casa Bertani dalla Valpantena.*

### *Zona di produzione*

Vigneti della Valpantena.

### *Terreni*

Marno-calcarei versante est. Argilloso-calcarei versante ovest della valle.

### *Vitigni*

80% Corvina Veronese, 20% Rondinella.

### *Metodo di produzione*

Appassimento nei fruttai della cantina di Grezzana.

Fermentazione con lunga macerazione sulle bucce per estrarre le note fruttate. Affinamento: Rovere di Slavonia e barrique per circa 24 mesi.

### *Stile*

Amarone moderno, equilibrato ed elegante con note fruttate di ciliegia e mora, suadenti note speziate tipiche della Valpantena.

Palato morbido, setoso, cremoso.

### *Abbinamenti Consigliati*

Vino corposo che richiede abbinamenti con piatti ricchi, formaggi stagionati e carni dai sapori intensi.

*0,375 l. - 0,75 l. - 1,5 l.*